

HOSTERIA GVARA

Hotel ***

POUR COMMENCER....

RIZ CREMEUX AVEC CHAMPIGNONS DE LA FORET  

PATE DE CAMPAGNE AVEC CHUTNEY DE POIRE  

PARMENTIER AVEC ŒUF POCHÉ ET SAUCICE DE GRAUS  

CARPACCIO DE BOEUF MATURÉE AVEC SAUCE TONATO ET HUILE DE FRUITS SECS    

CANELONNI DE VIANDE DE PORC AVEC BECHAMEL   

AUBERGINE, COURGETTE, FROMAGE DEBREBIS DE FONZ  

COME PRINCIPAL.....

POULET DE FERME AVEC CREVETTES   

ROTI D'AGNEAU DE LA SIERRA AVEC GARNITURE 

FALDA D'AGNEAU FARCI AUX FRUITS SECS AVEC SAUCE DE MENTHE   

COTE DE PORC D'ELATON (BIO DE LA SIERRA) GRILLÉ

PIEDS DE PORC AVEC SAUCE AUX AMANDES  

BONITO AVEC GARNITURE D'OGNIONS ET MANGUE   

A LA BRAISE:

COTELETTES D'AGNEAU DE LA SIERRA

ENTRECÔT DE BŒUF MATURÉE DES PYRÉNÉES +/- 400GR (SUPPLEMENT 18 EUROS)

POUR FINIR....

DESSERT DE POIRE AVEC DU VIN AUX ÉPICES ET SAUCE CHOCOLAT   

BROWNIE AU CHOCOLAT NOIR AVEC FRUITS SECS ET GLACE ARTISANAL    

TARTE FINE AUX POMMES ET GLACE DE CONFITURE DE LAIT    

JUBILEE DE CERISES AVEC GLACE DE VANILLE   

TARTE AU FROMAGE AVEC SAUCE CARAMEL AU BOURBON  

GLACES ARTISANS DE BIERGE, CHOISIR LE PERFUM: CHOCOLAT, VAINILLE, YAOURT DE BREBIS, CAFE, CONFITURE DE LAIT, YAOURT A LA FRAMBOISE     CITRON 

PRIX: 32€ PAR PERSONNE, INCLUS, ½ BOUTILLE D'EAU, ¼ DE BOUTEILLE DE VIN ET 1 SERVICE DE PAIN

 APIO, CERELY  FRUTOS SECOS, NUTS  SOJA, SOY  GLUTEN  HUEVOS, EGGS  LACTOSA, MILK
 MOSTAZA, MOSTARD  MOLUSCOS, MOLLUSC,  CRUSTACEOS, CRUSTACEANS,  CACAHUETE, PEANUTS,
 SESAMO, SESAME  SULFITOS, SULFITES  PESCADO, FISH  ALTRAMUCES, LUPIN  ALLERGEN FREE